

Mısır Unlu Palamut Tava

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açılış 8/10

Samsun mısır unlu palamut tava, palamudu ince mısır unuyla kızartarak taze ve deniz kokusu güçlü bir kışabağ yapar.

Malzemeler

- 600 gr Palamut fileto
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı sıyık yağ
- 1 adet Limon

Yapılış

1. Balığı tuzlayıp mısır ununa bulayın.
2. Palamudu tavada toplam 8 dakika kızartın.
3. Limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığı tavaya almadan önce fazla unu silkelemek yüzeyin yanmadan kızarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Palamudu sıcak sunun, yanına ekmek ve kışabağ koyun.

Alerjenler

Deniz ürünleri